

Alpine Nelson clone

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (36.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (36.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	1 kg (18.2%)	85 %	7
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (3.6%)	72 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.8%)	58.7 %	6
Dodatek	Rice Hulls	0.2 kg (3.6%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Nelson Sauvín	10 g	90 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	30 min	11 %
Gotowanie	suthern cross	10 g	15 min	14 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	5 min	11 %
Gotowanie	suthern cross	20 g	5 min	14 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	suthern cross	20 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Calcium Chloride	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gypsum	3 g	Zacieranie	60 min